SÄLLSKAPSMENY

Gäller för sällskap om minst 15 personer. Förbeställning krävs senast 4 dagar i förväg.

Välj mellan våra utvalda rätter:

2 rätter 399:-
3 rätter 499:-

FÖRÄTTER

Toast skagen - Handskalade räkor, majonnäs, dill, citron och rom på smörstekt brioche.
Passande öl: Belgisk ljus ale, Mousserande vin + Snaps

Oxtartar - Finhackat oxkött, senapskräm, picklad steklök, kapris och krispig brioche.
Passande öl: Saison el geuze – Pinot Noir + Snaps

Getost i filodeg - Rostade rödbetor, valnötter och honungsvinägrett.
Passande öl: Fruktig syrlig ale, Fruktig I.P.A

HUVUDRÄTTER

Oxkind - Långbakad oxkind från Dalsjöfors, potatispuré med Västerbottensost, ostronskivling, friterad brysselkål och rödvinssås.
Passande öl: Fruktig syrlig öl, Saison el fyllig smakrik rött vin

Ölkällarens schnitzel - Krispig fläskschnitzel, rostad potatis, bräserad svartkål, picklat äpple, kapris och brynt sardellsmör.
Passande öl: Belgisk Maltig Ale + Snaps

Köttbullar - Kalvköttbullar med potatispurè, inlagd pressgurka, gräddsås och rårörda lingon.
Passande öl: Belgisk Strong Drak Ale el. Mörk Lager + Snaps

Allergisk? Fråga oss så hjälper vi dig att anpassa din meny!

Ursprung på köttet? Fråga gärna personalen.

LUNDABRYGGERIET.SE

SÄLLSKAPSMENY

Gäller för sällskap om minst 15 personer. Förbeställning krävs senast 4 dagar i förväg.

HUVUDRÄTTER

Skaldjurssoppa - Skaldjursvelouté med rökt torskrygg, blåmusslor och handskalade räkor. Toppas med fänkål och serveras med citronaioli och rostat levainbröd.
Passande öl : Geuze, Sasion el Frisk vitt vin

DESSERT

Crème Brûlée - Klassisk crème brûlée.
Passande öl: Fruktigt mjöd el. Aromatisk Rhum

Allergisk? Fråga oss så hjälper vi dig att anpassa din meny!

Ursprung på köttet? Fråga gärna personalen.

LUNDABRYGGERIET.SE